Tra kermesse e cultura

a cura di Giuseppe Bonfanti

MILANO

L'effetto Expo attraversa Seriate. Famiglie e scuole si sono già mosse. C'è chi ha il biglietto in tasca e chi è appena tornato dalla grande kermesse. Perfino una festa parrocchiale può diventare una meta per riflettere sul tema. La chiesetta di Paderno è tutta un «pane». Si sta in compagnia (dal latino cum pane per indicare la solidarietà e la reciprocità). Poi, la gente si incontra, mangia e chiacchiera girando per altre feste, nelle altre zone e al Cre. «Un impasto di pazienza, parsimonia e leggerezza», «Il pane di ieri, è buono anche domani!», «La giustizia del pane spezzato con gli altri», «Pane, bene necessario anche per il Regno» sono pensieri e approfondimenti di Enzo Bianchi stampati su fogli volanti e lasciati insieme al pane e al vino di una tavola imbandita. Un invito per tutti.

L'Expo, tuttavia, rimane un riferimento curioso e forse utile per conoscere l'atto del nutrirsi con le tante metafore che percorrono il pianeta differenziando popoli e culture. In fondo, nel nostro piccolo, noi siamo ciò che mangiamo e mangiamo ciò che siamo, ossia quegli alimenti prodotti dalla nostra cultura.

"TUTTI A TAVOLA" AL CRE 2015

Il programma non può che essere ricco lasciando grande spazio alla fantasia perché il cibo parla di identità, relazioni, condivisione, ritualità. Il cibo si prepara, avvicina gli invitati, rinsalda i rapporti, si gusta, si prende in compagnia, mette allegria. Non sfugge il tema con l'Expo e gli animatori si sono attrezzati per laboratori manuali, espressivi, giochi per ogni età. Scopriremo come si costruisce un sottopentola chiodato o come si cucina un lekka lekka marmellosi? Qui si nutre pancia, testa e cuore. Le giornate passate in oratorio si riempiono di gusto. Siamo tutti invitati.

CIBO E CULTURA

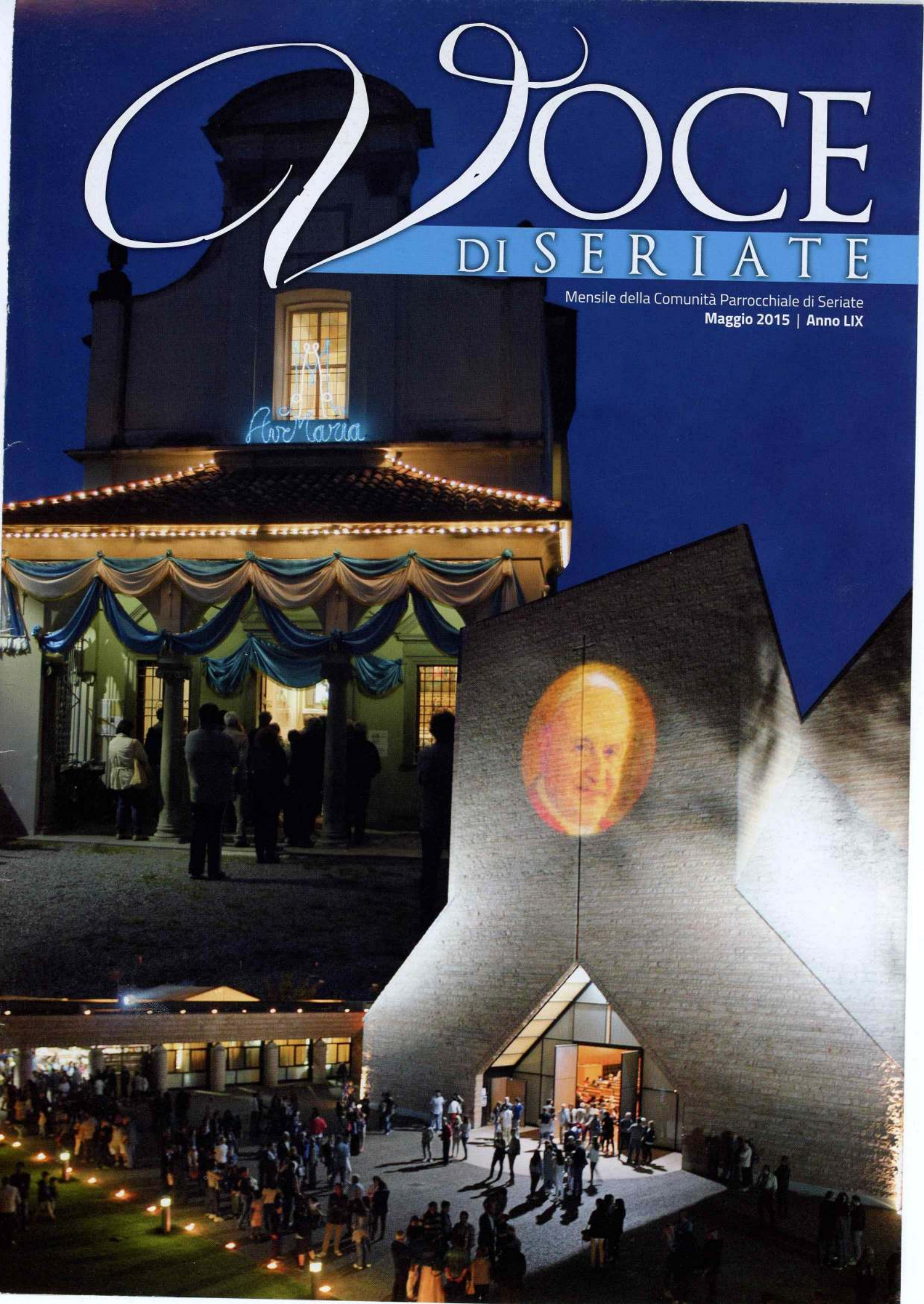
Sogniamo tutti di camminare attraverso un campo di frumento e, come Russell Crowe sul set de *Il gladiatore*, accarezzare leggermente le punte rigonfie delle spighe lasciandoci trafiggere da una piacevole visione di pace e abbondanza. Tra natura e cultura, realtà e sogno, dal primo maggio l'expo di Milano ci interroga, anche se in un ammiccante scenario da luna park, su quattro concetti: cibo, energia, pianeta, vita. Cosa mangiamo per dire chi siamo? Di cosa si nutre chi ci sta accanto? Come utilizziamo ogni singolo metro quadrato del pianeta Terra? Quanta energia sprechiamo? Che vita viviamo e con quale stile? Forse abbiamo solo risposte ovvie come il pane. Ma, noi siamo quello che quotidianamente mettiamo in tavola, e prima di noi, chi ci ha preceduto. Riprendo le parole di Ermanno Olmi in *L'apocalisse è un lieto fine*, quando scrive la nostalgia degli odori della casa di sua nonna che metteva l'aglio dappertutto: «L'aglio fa bene e tiene indietro le malattie meglio di tutte le medicine» e, più recentemente, parlando dell'expo, quasi con parole platoniche, afferma: «Siamo nella fase in cui dopo aver consultato le mappe si mollano gli ormeggi e bisogna avere una rotta. O sai dove andare o vai verso un dove in cui il dove non sai dov'è...». Personalmente scopro di essere ricoperto di materialismo dal tallone in sù e di aver perso la terra e l'anima quando infilo la testa sotto il lavello dove ammucchio in sacchetti i rifiuti. Il cibo è sacro, tuona Olmi. Nel cortometraggio ***Il Pianeta che***

ci ospita, proiettato ogni sera alle 20 nello spazio Slow Food Theater (Piazza della Biodiversità) di Expo 2015, il regista bergamasco traccia una linea di collegamento, un principio di giustizia tra ricchi e poveri del mondo attraverso le espressioni naturali del Belpaese: gli elementi, la flora, la fauna e l'essere umano col suo lavoro.

Il cibo, da sempre, è considerato il prodotto delle culture. Lo è il pane stesso quando lo si produce, quando lo si crea, quando lo si modifica, quando lo si prepara, quando viene trasformato con il fuoco, quando lo si sceglie e quando lo si consuma. Il cibo crea comunione, ci lega alla creazione, ci relaziona con il mondo, comunica agli altri la nostra identità. Cucinare è l'arte che trasforma gli ingredienti della natura in cultura. I sentimenti che proviamo quando condividiamo un piatto in famiglia, o ad una festa di paese, o al lavoro, ci dicono la qualità del nostro «vivere insieme» (dal latino *cum-vivere*). Il rapporto con il cibo indica il rapporto con il proprio corpo, l'equilibrio o la patologia, l'apertura all'altro o la chiusura, il passaggio dalla «cucina della mamma» protettiva e rassicurante ad una cucina comunitaria, il crescere nell'intreccio di culture. Chissà cosa pensiamo quando diciamo «dieta mediterranea». Essa è anche un intreccio di rapporti alimentari con l'Est asiatico, l'Africa e l'America da cui l'Europa ha importato prodotti che riteniamo «nostri» come la pasta, il mais, i fagioli, la zucca, le zucchine, il peperone, il peperoncino, il cacao e il caffè. Quindi non solo all'Expo, ma prima dell'Expo, il cibo parla di un'alleanza fra culture. Se pronuncio «piatto nazionale italiano» penso subito alla scena di Alberto Sordi in *Un americano a Roma* quando dice «maccarone! Io me te magno...!», ma non mi viene in mente che la pasta secca è una invenzione degli arabi in Sicilia mentre quella fresca ha origini etrusche e romane, il pomodoro è stato importato dall'America e il sugo ideato dagli Aztechi. Posso, dunque, immaginare le potenzialità di combinazioni di cibi diversi che uno chef potrebbe shakerare all'Expo: non solo un concentrato di nazioni e commercio, ma secoli di culture culinarie. Se all'Expo ogni ora è buona per un pasto e tante regole vengono scardinate per motivi organizzativi, al contrario ogni società mantiene i suoi ritmi e le sue usanze: in Irlanda, ad esempio, si cena alle 17:00, in Spagna alle 21:00, per un americano il caffè espresso italiano è imbevibile, per la tradizione ebraica latte e carne vanno tenuti separati, gli anglosassoni non mangiano la carne di cavallo, per i tedeschi e gli indiani i funghi non sono cibo, prima del 1700 le regioni italiane mescolavano sapori diversi come fanno attualmente le cucine asiatiche e del Sud America. Sono davvero molteplici le curiosità culturali ... come l'ordine delle portate e il servizio dei piatti «alla russa» di oggi (piatti in successione) o «alla francese» (piatti messi in tavola allo stesso tempo) in auge prima dell'ottocento. Per gli immigrati il cibo ha una forte valenza di identità culturale, ma v'è anche un aspetto sacrale e medicinale. Anche nel giuramento ippocratico si legge: «Dei tuoi alimenti farai una medicina» e per certi versi si spiega l' «alimentofobia» di tante persone che hanno paura di cibi grassi o geneticamente modificati. Non manca il rapporto del cibo con la politica o l'economia. All'Expo è prevista la

presenza del presidente russo Putin perché in discussione c'è il granaio d'Europa (l'Ucraina), nella speranza che, per una migliore soluzione, taccia la «lingua» e parli il «palato». Un esempio storico di simile influenza è quello della nostra unità nazionale quando l'opera di Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene*, del 1891 ha influenzato il processo unitario più dei Promessi Sposi, perché, oltre ad essere stata molto letta all'epoca, l'opera di Artusi faceva sentire italiani i Lombardi come i Siciliani.

Oggi, dei 18,5 milioni di italiani costretti a mangiare fuori, il 31% consuma un piatto unico (panino o tramezzino o pizza o insalata); quattro italiani su dieci consumano snack e spesso prima di andare a dormire, causando un aumento dell'obesità; tra gli italiani il mangiare è flessibile come il lavoro; infine, tra tutte le mutazioni antropologiche mettiamoci pure quella della pasta fredda. Con la vita frenetica anche una visita all'Expo può perdere in qualità. Un panino e via. Tuttavia ci sono segnali di cambiamento. La stessa crisi economica sprona il consumatore e il produttore ad orientarsi verso la qualità del cibo. Sono in crescita i *foodies* (amanti del buon cibo); lo stesso termine cluster, che si usa all'Expo per identificare i padiglioni collettivi, richiama l'attitudine ad appartenere ad un «gruppo omogeneo» con relazioni e intenzioni di riformare la società; c'è un ritorno alla vendita diretta «a Km zero» saltando la catena della grande distribuzione; il binomio cibo e salute sviluppa una sensibilità al biologico; l'immigrazione ci richiama alla cucina etnica. Insomma, non ci sono solo i 40 milioni di pasti al giorno consumati da studenti, operai, piccoli industriali e manager di 115 Paesi del mondo negli oltre 25.000 McDonald's dove la filosofia di base si struttura solo sulla flessibilità, cibo industriale, globalizzazione e annullamento delle cucine popolari. Il cibo è sacro. Ma non assoluto. È scritto nel Vangelo: «Non preoccupatevi per la vostra vita, di quello che mangerete o berrete (...) la vita non vale forse più del cibo (...) ?» (Mt 6,25). C'è dunque da mettere ordine nella scala dei valori della società e di noi stessi? Scrive Ignazio di Loyola negli Esercizi Spirituali: «Si deve fare attenzione a non fissare la mente unicamente sul cibo, e a non mangiare in fretta a causa dell'appetito, bisogna invece conservare il dominio di sé, sia nel modo di mangiare, sia nella quantità di cibo». L'equilibrio spirituale potrebbe dunque essere l'antidoto sia all'assolutizzazione del cibo che provoca la bulimia e sia all'estremo rifiuto del cibo che porta all'anoressia? Un buon equilibrio spirituale vissuto in famiglia e nella comunità potrebbe trasmettere e suscitare quel «***non di solo pane ...*** » di cui c'è tanto bisogno? Sono molti i santi della Chiesa che ci insegnano il giusto rapporto con la natura e il cibo. Ci potrebbero insegnare a non cadere nella trappola della *dining experience*, in cui il cibo è sempre meno «un mezzo» e sempre più un viaggio iniziatico per andare oltre la noia e l'insoddisfazione perdendo di vista molto altro. Fortunatamente, sullo sfondo culturale della grande kermesse meneghina, anche se molto in fondo, intravedo il barlume di una Buona Novella, quella che non pretende di diventare un'attrazione espositiva, ma spiega il senso del cibo nel custodire e far crescere la vita, questa vita che è un grande dono.

VOCE DI SERIATE

Mensile della Comunità Parrocchiale di Seriate
Maggio 2015 | Anno LIX